

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu adalah salah satu produk pangan yang mempunyai peranan penting dan strategis dalam upaya penyediaan kecukupan gizi bagi masyarakat. Data menunjukkan bahwa produksi susu sapi di Indonesia pada tahun 2014 mengalami peningkatan sebesar 1,77% (Direktorat Budidaya Ternak Ruminansia, 2015). Namun meskipun produksi susu meningkat konsumsi susu masyarakat Indonesia masih cukup rendah dan baru mencapai rata-rata 7-8 L/kapita/tahun, jumlah tersebut masih jauh lebih rendah dibandingkan konsumsi susu negara-negara ASEAN lainnya yang telah mencapai lebih dari 20 L/kapita/tahun (Elis *et al.*, 2007). Sebagian orang mengatakan susu sapi segar mempunyai rasa dan aroma yang khas. Rasa dan aroma amis tersebut lah yang menjadi salah satu penyebab susu tidak tidak selalu disukai semua kalangan.

Alternatif untuk meningkatkan minat konsumen terhadap minuman berbasis susu dapat dilakukan diversifikasi pangan dengan memadukannya dengan rempah. Komponen fitokimia yang ada dalam tanaman rempah salah satunya kandungan minyak atsiri yang cukup tinggi sebagai komponen pembentuk citarasa dan aroma yang spesifik atau khas sehingga diharapkan mampu menghilangkan aroma maupun rasa yang kurang diterima konsumen dari suatu produk pangan. Seperti yang kita ketahui bahwa tanaman rempah dan obat sudah lama di kenal di Indonesia, produksi tanaman tanaman biofarmaka yaitu tanaman yang bermanfaat untuk obat-obatan atau tanaman obat keluarga yang ada di indonesia sendiri tersedia melimpah. Terbukti selama lima tahun terakhir

meningkat cukup pesat dengan pertumbuhan tahun 2013 sebesar 9,97% (BPOM, 2013). Kunyit merupakan salah satu rempah yang banyak dimanfaatkan dalam bidang pangan. Tidak hanya sebatas sebagai bumbu untuk menambah rasa dan memberi warna tetapi juga sebagai bahan baku minuman tradisional dan dewasa ini telah dikembangkan sebagai minuman fungsional. Selain kunyit, terdapat pula salah satu rempah yang menjadi komoditi ekspor dan memiliki potensi dipasar regional dan internasional yaitu kayu manis. Ekspor kayu manis Indonesia mengalami peningkatan pada kurun waktu lima tahun terakhir yaitu sebesar 9,00%, sedangkan konsumsi dalam negeri tumbuh rata-rata 81,08% per tahun (BPS,2010).

Pada era saat ini,susu tidak hanya dapat dikonsumsi dalam bentuk segar, bahan pangan ini juga dapat diolah dan dikonsumsi dalam berbagai bentuk dengan tujuan meningkatkan kualitas susu dan juga untuk lebih menarik minat konsumen, bentuk olahan susu banyak yang diperkaya dengan berbagai variasi rasa serta zat gizi tambahan.Seperti diketahui trend pangan fungsional saat ini tengah berkembang di masyarakat baik di negara maju maupun di negara berkembang.

Salah satu negara yang memainkan peran penting dalam sistem pangan fungsional adalah India. Negara tersebut menerapkan pola hidup sehat dan konsumsi gizi seimbang yang dikenal dengan konsep *Ayurvedic* yang telah dipraktikkan di India selama 5.000 tahun(Aggarwal *et al*, 2006). Salah satu ciri khas *Ayurvedic* yaitu adanya penggunaan tanaman herbal sebagai penerapannya.

Golden Milk merupakan salah satu produk ramuan dalam bentuk minuman dalam penerapan hidup seimbang menurut konsep Ayurveda. *Golden Milk* Ini tidak benar-benar susu sama sekali. ada banyak variasi *Golden Milk*, tetapi

kebanyakan dibuat dengan santan (dan beberapa susu nabati juga). Awal mula diberi nama *Golden Milk* adalah minuman dengan kombinasi dari pemanasan bumbu kunyit yang memiliki warna kuning emas bersama dengan minyak kelapa (VCO), dan pemanis madu (Mercola, 2016).

Berdasarkan kajian pustaka tersebut maka dikemukakanlah pokok permasalahan penulis yang ingin membuat pengembangan produk susu dengan resep *Golden Milk* ala India. Mengacu pada jurnal penelitian pendahuluan Sri Mulyani, Bambang Admadi, Dan Gusti Ayu Kadek tahun 2014 dan buku resep Amanda Klenner 2015 upaya yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu mengevaluasi kualitas sifat organoleptik, fisikokimia dan aktivitas antioksidan formulasi kunyit dan kayu manis yang dilarutkan dalam susu. Serta mendapatkan formulasi rempah yang tepat dari *Golden Milk*. Penelitian mengenai ini belum pernah dilakukan sebelumnya. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan bisa digunakan sebagai alternatif menghasilkan nilai manfaat yang berbeda dan spesifik namun tidak mengganggu dalam proses pengolahan kemudian menjadi tantangan dalam pengembangan proses produksi susu.

1.2 Tujuan

Berdasarkan permasalahan diatas maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh dari penambahan kunyit dan kayu manis terhadap fisikokimia dan aktivitas antioksidan *Golden Milk*.
2. Mengetahui formulasi yang tepat dari kunyit dan kayu manis untuk mendapatkan produk *Golden Milk* dengan kualitas fisikokimia organoleptik maupun aktivitas antioksidan yang optimal.

1.3 Hipotesis

1. Adanya pengaruh formulasi kunyit dan kayu manis yang menghasilkan sifat fisikokimia, organoleptik, maupun aktivitas antioksidan susu yang optimal.
2. Terjadinya peningkatan aktivitas antioksidan pada susu akibat penambahan kunyit dan kayu manis.

